



## Was sind Tapas?

Tapas ist ein spanischer Begriff für „ kleine Häppchen “ Diese werden üblicherweise mit einem guten Wein, Bier oder einem edlen Tropfen Vermouth in einer freundschaftlichen Atmosphäre genossen. Die Idee von Tapas ist so schön und dennoch so einfach. Teile schöne Momente mit Freunden und Familien in einer geselligen, gastronomischen Umgebung.

### Tapas vegetarianas

- Aceitunas variadas** 4,50€  
Schwarze und grüne Oliven aus Andalusien, DOP
- Aceitunas rellenas** 5,50€  
Gefüllte Oliven aus Andalusien, DOP
- Pan con tomate** 6,50€  
Baguette mit frischen BIO Sherry Tomaten, Schalotten, Basilikum und Petersilie, A,P
- Pan con berenjena** 9,50€  
Baguette mit BIO Aubergine und mit Manchego Käse überbacken, A,G
- Tortilla de Patata** 8,50€  
Spanisches Kartoffel- Zwiebel Omlette mit Aioli, C,P
- Champinones al Ajillo** 9,50€  
BIO Champignons, BIO Shiitake in Knoblauchöl, Sherry- Sauce mit frischer Petersilie, O,P,G
- Patatas bravas** 8,50€  
Kartoffelecken mit Aioli, C,P
- Queso Manchego – Grand Reserva** 13,00€  
12 Monate gereifter Spanischer Schafskäse der "KÖNIGSKLASSE" aus der Region Kastilien- La Mancha  
Der Trockenkäse Viriato Gran Reserva wird aus roher Schafsmilch hergestellt und reift ungefähr 12 Monate. G  
Es ist ein Manchego-Käse aufgrund des charakteristischen Trockenkäse-Geschmacks, der durch rohe Schafsmilch und seine lange Reifezeit bereitgestellt wird. Wir empfehlen Viriato Gran Reserva Trockenkäse als Aperitif oder Vorspeise, als Teil eines hochwertigen Käsebretts oder in Salaten mit Gourmetkäse. Es ist auch Ideal als Tapas zu servieren, begleitet von einem guten Wein.
- Brocoli** 9,50€  
Frischer BIO Brokkoli, G
- Espinacas** 9,50€  
Frischer BIO Spinat, G
- El Brocoli al Andaluz** 13,50€  
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen, Zwiebel, Knoblauch, leicht pikanter Tomatensherry- Sauce, G,H
- Espinacas al Andaluz** 13,50€  
Frischer BIO Spinat mit BIO Kichererbsen, Pinienkerne, Zwiebel, Knoblauch, leicht pikanter Tomatensherry- Sauce, G,H
- Pimientos de Padron** 8,50€  
Kleine grüne Paprikaschoten
- Gartiniertes Ziegenkäse** 14,50€  
mit fruchtig- pikanter Feigensenssauce



**Aceitunas rellenas**



**Tortilla de Patata**



**Pan con tomate**



**Champinones al Ajillo**



**Pan con berenjena**



**Queso Manchego**



**El Brocoli al Andaluz**



**Jamon Iberico**

- Tapas de Carne**
- Datiles con Bacon** 7,50€  
BIO Datteln im Speckmantel, O,P
- Albondigas al Andaluz** 9,50€  
Original Andalusische Hackfleischbällchen mit Pinienkernen in pikanter Tomatensauce, A,C,G,H,P
- Jamon Iberico Gran Reserva vom Vorder-oder Hinterbein** 17,50€  
Original Spanischer Serranoschinken, 34 Monate gereift, KÖNIGSKLASSE, O,P  
100% Iberico Joselito gran reserva aus der Region Salamanca 100% Iberischer Pata Negra. Das Schwein wurde ausschließlich mit Eichen und Naturgräsern gefüttert. Die Trocknungszeit ist lang, was es von so guter Qualität macht. Sein Geschmack ist weich zart und leicht süßlich.
- Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez** 14,50€  
BIO Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter Tomaten-Sherry Sauce,A,H,L,O,P,G
- Pinchos morunos** 15,50€  
Eingelegter maurischer Fleischspieß vom BIO Schweinefilet, P
- Broquetas de Pollo** 12,50€  
Eingelegter Hüherspieß
- Corona de Cordero** 21,50€  
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager, O,P
- Pollo a la Andaluza** 14,50€  
Freiland-Maishühnerbrustfilets in Sherry-Sauce, leicht pikan,A,O
- Champinones al Ajillo con Pollo** 16,90€  
BIO Champignons, BIO Shiitake mit gestreiften Freiland-Maishühnerbrustfilets in Knoblauchöl, Sherry-Sauce mit frischer Petersilie O,P,G
- Aioli** 2,90€
- Korb Brot** 2,90€



**Espinacas al Andaluz**



**Broquetas de Pollo**



**Pimientos de Padron**



**Pollo a la Andaluza**



**Albondigas al Andaluz**



**Champinones al Ajillo con Pollo**



**Corona de Cordero**



**Garbanzos con chorizo**



**Patatas bravas**

**Gratinierter Ziegenkäse**

### Allergene Zusammenfassung

" A " : **Gluten** z.B. in Brot, Gebäck, Suppe, Teigwaren, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen oder Desserts enthalten. " B " : **Krebstiere** Feinkostsalat, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse oder Fischersatzprodukte wie Sashimi oder Surimi werden zumeist aus Krebstieren und daraus gewonnen Erzeugnissen hergestellt. " C " : **Eier und Geflügel** Eier sind in unzähligen Lebensmittel " unsichtbar " verarbeitet z.B: panierten Speisen,Palatschinken,Kuchen, Nudeln, Gebäck, Soßen, Dressing, Desserts. Allergen " D " : **Fisch** Auch in nicht offensichtlich " Fischigen " Speisen kann das Allergen vorkommen, so z.B: in Würzpasteten, Saucen,Würsten, Suppen oder Brotaufstrich. Allergen " E " : **Erdnüsse**: Erdnüsse sind unter anderem in Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Müsli, Aufstrich, Marinaden, Eis, Likör oder auch in aromatisierten Kaffee erhalten. Allergen " F " : **Sojabohnen** Sojabohnen werden z.B. in Süßigkeiten, Mayonnaisen, Diättrinks, Marinaden, Kaffee weißer Verarbeitet. Allergen " G " : **Milch** und Säugetieren Das allergen steckt z.B. in Kuchen, Wurst, Auflauf, Gratin, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Dessert, Kakao und sogar Wein. Allergen " H " : **Schalenfrüchte** Allergen " L " : **Sellerie** Sellerie wird unter anderem in Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnissen, Kräuterkäse,Fertiggerichten, Brühen, Gewürzmischungen, Curry oder Chips verwendet. Allergen " M " : **Senf** In Unterschiedlichen Fleischerzeugnissen, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaisen, Ketchup, eingelegtem Gemüse, Gewürzmischungen, Käse und Essiggurken können Spuren davon enthalten sein. Allergen " N " : **Sesamsamen** Brot, Knäcke Brot, süßes und salziges Gebäck, vegetarische Gerichte, Falafel, Humus, Salate, Marinaden und Desserts werden oft mit Sesamsamen o. daraus gewonnenen Erzeugnissen verfeinert Allergen " O " : **Schwefeldioxid und Sulfite** Das Allergen versteckt sich vor allem in Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Wein, Sauerkraut, Fruchtsäften, Suppen, Saucen, Trockenfleisch und Chips. Allergen " P " : **Lupinen** Sie sind in Brot, Gebäck, Nudel, Pizza, Snacks, glutenfreie Produkte, Eier- und Kaffeeersatz, Flüssiggewürzen oder vegetarischen Fleischerersatzprodukten. Allergen " R " : **Weichtiere** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse werden unter anderem in Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden oder Feinkostsalaten verarbeitet.

## Tapas de pescado y marisco

- Calamares a la Andaluza** 12,50€  
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken und mit Aioli, A,C,D,R
- Boquerones Fritos** 12,50€  
Kleine frittierte Sardellen, A,D
- Boquernoos en Vinagre** 10,50€  
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie D,O
- Mejillones con Tomate** 12,50€  
Grünschalmuschel in pikanter Tomatensauce D,O,P,R,G
- Gambas al Andaluz 6 Stk- 17,50€ 9 Stk - 22,50€**  
Garnelen in Sherry geschwenkt mit Knoblauchöl und frischen BIO Tomaten. D,O,P,R,G
- Gambas al Ajillo 6 Stk- 17,50€ 9 Stk- 22,50€**  
Garnelen in pikanten Knoblauchöl, D,O,P,R,G

## Ensaladas- Salat

- Trampo Mallorquin** 9,00€  
BIO Tomaten, Gurken, Jungzwiebeln, Radieschen, Paprika, Öl, Essig



## Platos principales- Hauptspeisen

### Ab 2 Personen

- Paella de la Casa pro Person / 28,50€**  
Spanisches Nationalgericht, mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch mit persischem Safran Bomba Reis aus Valencia- Arroz Bomba, der feinste weiße Reis aus Spanien. Wächst auf der Iberischen Halbinsel seit dem Mittelalter. Die Produktion von Bomba Reis ist durch seine Empfindlichkeit begrenzt. Besonders empfehlenswert für Paella und andere mediterrane Reisgerichte. Sein Hauptmerkmal ist seine große Fähigkeit, Aromen und Geschmacksrichtungen aufzunehmen. A,B,D,G,L,R,P
- Fideua de la Casa pro Person / 28,50€**  
Original spanische Nudelspezialität, mit Meeresfrüchten und Flügel vom Biohuhn, mit persischem Safran A,B,D,G,L,R,P
- Paella de la Casa- Vegan pro Person / 24,00€**  
Mit Gemüse und Persischem Safran A,B,G,L,P
- Fideua de la Casa- Vegan pro Person / 24,00€**  
Spanisches Nudelgericht mit Biogemüse und Persischem Safran A,B,G,L,P
- Paella Campera pro Person / 35,00€**  
Hühnerfleisch, Schweinefilet, Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran A,B,L,P,O
- Fideua Campera pro Person / 35,00€**  
Mit Hühnerfleisch, Schweinefilet, Chorizo, Lammkrone mit frischem Safran A,B,L,P,O
- Postre/ Dessert**
- Crema Catalana 7,00€**  
C, G
- Leche Frita 7,00€**  
täglich begrenzt / G
- Churros 9,00€**  
täglich begrenzt / A,C,G

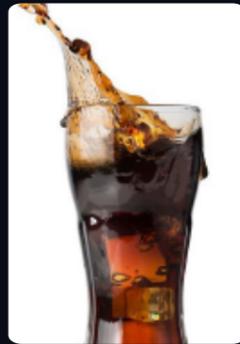


## Alkoholfrei

- |                                   |        |       |
|-----------------------------------|--------|-------|
| Cola / Fanta / Sprite / Almdudler | 0,33 l | 3,90€ |
| Cola Zero                         | 0,33 l | 3,90€ |
| Eistee Pfirsich                   | 0,33 l | 3,90€ |
| Apfelsaft naturtrüb               | 0,25 l | 3,60€ |
| Orangensaft                       | 0,25 l | 3,60€ |
| Mangosaft                         | 0,25 l | 3,70€ |
| Johannisbeersaft                  | 0,25 l | 3,60€ |
| Tonic Water / Bitter Lemon        | 0,20 l | 4,20€ |
| Red Bull                          | 0,25 l | 4,80€ |
| Vöslauer prickelnd                | 0,33 l | 3,50€ |
| Vöslauer still                    | 0,33 l | 3,50€ |
| Vöslauer prickelnd                | 0,75 l | 6,40€ |
| Vöslauer still                    | 0,75 l | 6,40€ |
| Glas Leitungswasser               |        | 1,00€ |
| Karaffe Leitungswasser            | 1 l    | 3,00€ |

## Kaffee

- Kaffee – Espresso 5,50€**  
Kopi Luwak  
Kopi Luwak Kaffeebohnen werden aus Indonesien importiert. Sie stammen von der in Indonesien beheimateten Baumart Palm Civet. Unsere Wild Kopi Luwak Bohnen werden zu 100% von freilebenden Tieren gewonnen. Das Kaffee- Aroma ist weich, nicht bitter, mit ein Hauch von Karamell und Schokolade.



## Whiskey

- |               |      |       |
|---------------|------|-------|
| Jack Daniel's | 4 cl | 7,50€ |
| Jameson       | 4 cl | 7,50€ |

## Bier

- |                        |        |       |
|------------------------|--------|-------|
| Fohrenburger           | 0,30 l | 3,80€ |
| Radler                 | 0,30 l | 3,80€ |
| Corona                 | 0,30 l | 4,90€ |
| Desperado              | 0,30 l | 4,90€ |
| Weizenbier             |        | 4,90€ |
| Weizenbier Alkoholfrei |        | 4,90€ |

## Aperitifs

- |                |  |       |
|----------------|--|-------|
| Campari Orange |  | 6,00€ |
| Aperol Cava    |  | 6,90€ |
| Hugo           |  | 6,90€ |

## Aperitifs – Spezial

- |            |        |       |
|------------|--------|-------|
| Mojito     |        | 8,50€ |
| Caipirinha |        | 8,50€ |
| Sangria    | 0,30 l | 7,50€ |

## Schnäpse

- |           |      |       |
|-----------|------|-------|
| Williams  | 2 cl | 3,80€ |
| Averna    | 2 cl | 3,80€ |
| Ramazotti | 2 cl | 3,80€ |



## Aperitifs – Spezial

- |                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| Sherry – Jerez        |      |       |
| Diverse Sherry Sorten | 5 cl | 6,00€ |
| Brandys:              |      |       |
| Veterano              | 2 cl | 4,40€ |
| Osborne Reserva       | 2 cl | 4,50€ |
| Carlos I              | 2 cl | 6,50€ |
| Cardenal Menedoza     | 2 cl | 8,50€ |
| Gran Duque d' Alba    | 2 cl | 8,50€ |

## Sherry – Jerez

- |                       |      |       |
|-----------------------|------|-------|
| Diverse Sherry Sorten | 5 cl | 6,00€ |
| Brandys:              |      |       |
| Veterano              | 2 cl | 4,40€ |
| Osborne Reserva       | 2 cl | 4,50€ |
| Carlos I              | 2 cl | 6,50€ |
| Cardenal Menedoza     | 2 cl | 8,50€ |
| Gran Duque d' Alba    | 2 cl | 8,50€ |

## Spirituosen – Grappa – Tequila

- |  |      |        |
|--|------|--------|
| Grappa Nonino gcu Antica Cuvee Gold 43 % | 2 cl | 6,50€  |
| Grappa Tre Soli Tre dist Berta 43 %      | 2 cl | 11,50€ |
| Tequila Patron Anejo 40 %                | 2 cl | 6,50€  |
| Tequila Padre Azul Anejo 38 %            | 2 cl | 11,50€ |

